LA CARTE

PREMIÈRE ASSIETTE

Flan de courge, champignons de Sologne, huile d'herbes 13€*
Pumpkin flan, Sologne mushrooms, herb oil

Gambas poêlées, norri d' endive, et pesto 14€*
Gambas, norri, endive, pesto

Duo de saumon : fumé au Château et en rillette, crème au citron 16€
Smock and rillette salmon, lemon

Terrine de foie gras de canard maison, bonbons de betterave, gel de choux rouge 19€
Homemade duck foie gras terrine, beet bonbons, choux gel

DEUXIÈME ASSIETTE

Plat Végétarien 18€ *
Vegetarian Dish

Filet de bar, fenouil, choux romanesco, mini carotte, crème de brocolis, émulsion châtaignes 24€*
Sea bass fillet, fennel, Romanesco choux, mini carrots, broccoli cream, chestnut emulsion

Magret de canard (L'Atelier du Loup), pommes de terre rôties, sauce moutarde d' Orléans 21€*
Duck breast, potatoes, Orléans mustard sauce

Pluma de porc noir de Sologne (Maison Davau), cèpes, crosne, salsifi, sauce café 22€
Pork from Sologne, cep, crosne, salsify, coffee sauce

Pavé de Cerf de Sologne (Atelier du Loup), topinambour, panais, pleurote, sauce champignons 23€
Stag, *vegetables, mushroom sauce*

FROMAGE

Plateau de fromages affinés 18€
Fromagerie l'Onctueuse
Mature cheese platter

DERNIÈRE ASSIETTE

Tatin de pommes à la liqueur de Chambord, crumble, douceur glacée 13€*
Tatin of apples with Chambord liqueur, crumble, frozen sweetness

Bulle gourmande, champagne (8cl) et ses 3 minis desserts maison 14€
Delicious bubble, champagne (8cl) and its three desserts

Tartare de fruits exotiques, éclats de pistache, pralines de Mazet, sirop de verveine 13€
Tartare of exotic fruits, pistachio crumbs, Mazet pralines, verbena syrup

Financier au chocolat noir 72%, ganache 4 chocolats, tuile croquante de chocolat caramélia 14€
Financier with 72% dark chocolate, 4-chocolate ganache, and crunchy caramel chocolate tuile

MENU ENFANT

de 3 à 11 ans inclus

18€

Steak et frites maison
ou
Fish and chips

Dessert autour du chocolat
ou
Coupe glacée barbe à papa et smarties

Cuisine à base de produits frais, de saison et régionaux
Toutes nos viandes d'Origine Française

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

Lactose Gluten Fruit à coque